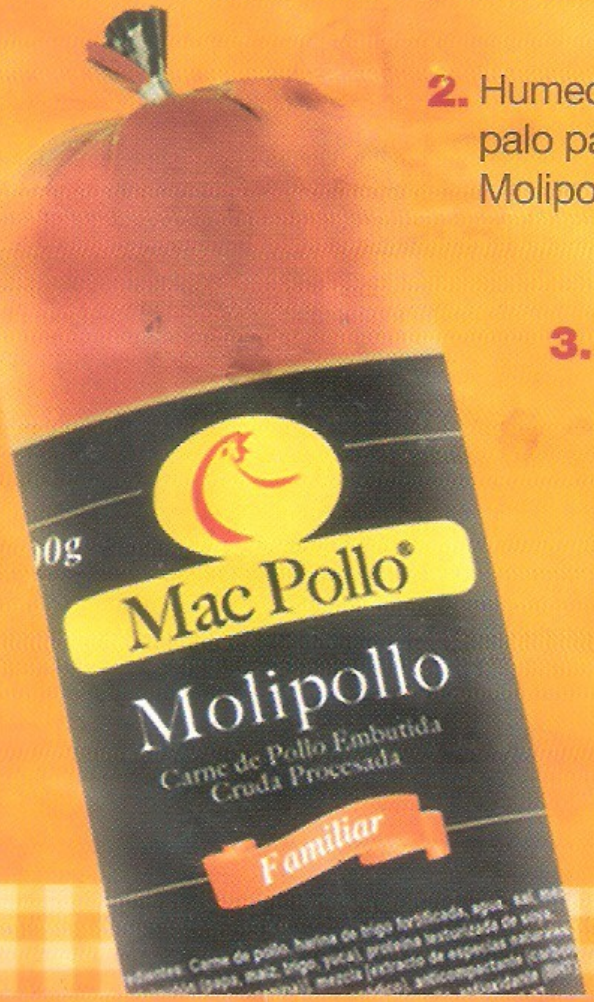
Recetas
fáciles de preparar
con Molipollo
Mac Pollo®
La marca de Pollo No. 1 en Colombia

Para manipular el Molipollo Mac Pollo

es necesario:

1. Mantenerlo congelado hasta el momento de su preparación para garantizar su frescura



2. Humedecer sus manos o una cuchara de palo para darle forma a la porción de Molipollo que va a consumir

3. El **Molipollo** debe usarse en su totalidad. Para no volver a congelar, descongele solo la porción que va a consumir

4. No requiere aceite ni grasas para sofreír o asar

Si prefiere tenerlo listo

para consumir o preparar sus recetas favoritas:

1. Descongele el **Molipollo**
2. Perfore los extremos con un palillo
3. Colóquelo en agua hirviendo en su empaque original, mínimo por una hora sin tapar
4. Déjelo enfriar a temperatura ambiente y refrigérelo

Ideal para consumir tajado, rallado, picado en cuadritos, sobre pastas, arroz, ensaladas, verduras, sopas, sándwiches o en sus platos preferidos.

Croquetas de Molipollo y queso

(Personas: 3)

Ingredientes

- Medio **Molipollo** crudo
- 150 g queso rallado
- 100 g de harina
- 2 huevos
- Perejil picado
- 4 Galletas Ducales

Preparación

1. Colocar en un tazón el **Molipollo**, el queso y el perejil; amasarlos hasta obtener una mezcla uniforme y luego dejarla unos minutos en la nevera
2. Hacer bolitas uniformes para pasar por los huevos batidos y luego por la harina mezclada con las galletas pulverizadas
3. Freír a temperatura baja en aceite precalentado. Una vez listas, secar con papel absorbente

Hamburguesa de Molipollo

Para garantizar su frescura el MOLIPOLLO debe mantenerse congelado hasta el momento de su preparación.

1. Descongele la porción del rollo de **MOLIPOLLO** que va a consumir
2. Antes de manipular el producto humedezca sus manos
3. Moldee en forma de hamburguesa
4. Áselo en una sartén sin usar aceite
5. Para extender mejor el **MOLIPOLLO** o si lo prefiere más delgado, debe utilizar sobre él una cuchara húmeda
6. Al contacto con el calor, el **MOLIPOLLO** adquiere consistencia
7. Prepare y disfrute hamburguesas a su gusto

Frijoles con Molipollo

Ingredientes

- Medio **Molipollo** cocido
- 1 libra de frijol seco o verde
- Hogo de cebolla, tomate y sal
- 1 cucharadita de panela raspada
- 1 cucharada de salsa de tomate California
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocine los frijoles con sal
2. Cuando estén blandos agregue el hogo, la salsa de tomate y la panela
3. Al servir los frijoles coloque el **Molipollo** rallado o picado
4. Ideal acompañarlos con arroz blanco y patacones

Sándwich de Medallones con Molipollo

Ingredientes

- **Molipollo** cocido cortado en rodajas
- Harina
- Huevo
- Pan
- Tomate verde
- Queso tajado

Preparación

1. Pasar las rodajas de **Molipollo** por el huevo batido y la harina
2. Freír a temperatura media
3. Armar el sándwich con el resto de ingredientes

Espaguetis con Molipollo

(Preparación 5 minutos
Personas 5)

Ingredientes

- Medio **MOLIPOLLO** cocido
- Media libra de espaguetis
- Hogo de cebolla, tomate y sal
- 1 cucharada de harina de trigo disuelta en una taza de leche
- Pimienta y sal al gusto

Preparación

1. Cocer la pasta en agua con sal. Dejar en agua fría por media hora y luego escurrirla
2. En la cebolla y el tomate ya guisados incorporar los espaguetis
3. Agregar la leche con la harina y la pimienta hasta que espese
4. Por último, agregue el **Molipollo** rayado o en cuadritos y revuelva

Ensalada de papa con Molipollo

(Preparación: 5 minutos
Personas: 6)

Ingredientes

- Medio **Molipollo** cocido
- 2 libras de papa cocida en agua con sal y cortada en cuadritos
- Media taza de zanahoria picada
- Media taza de habichuela picada y cocida
- 1 cebolla cabezona pequeña picada (opcional)
- 1 taza de mayonesa California

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y por último agregar la mayonesa California.

Canelones de Molipollo y espinaca

Ingredientes

- Láminas de lasaña cocida
- Espinacas
- **Molipollo** en cuadritos
- Media taza de crema de leche
- Queso

Preparación

1. Pasar las espinacas por agua caliente y por agua fría, luego, secar y picar
2. Sofreír ligeramente las espinacas agregándoles el **Molipollo**, el queso y la crema de leche
3. Rellenar las láminas de lasaña con la mezcla anterior y armar rollitos
4. Si desea, puede decorar con queso, crema de leche y cortes de espinaca

Empanadas con Molipollo

Ingredientes

- Medio **Molipollo** cocido y picado en cuadritos
- Queso en cuadritos
- Masa para empanadas
- Cilantro finamente picado

Preparación

1. Hacer bollos con la masa, aplanarlos y poner en el centro de cada uno **Molipollo**, queso y una pizca de cilantro

2. Doblar la masa y pegar los bordes haciendo pequeños pliegues con los dedos para evitar que se filtre el queso durante la cocción

3. Freír en abundante aceite y luego poner sobre papel absorbente

Mac Pollo®

La marca de Pollo No. 1 en Colombia

Estas recetas contienen elementos formadores como queso, huevos y pollo. Reguladores como las hortalizas. Energéticos como harina, champiñones y arroz. El pollo proporciona la energía necesaria para realizar nuestras actividades diarias.

Servicliente@macpollo.com
Línea de Atención al Cliente 01 8000 097 0801